

6. DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. (2007). Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Jakarta: PT bumi aksara.
- Afrianto, E. dan E. Liviawaty. (1989). Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius. Yogyakarta.
- Amri, M.S. (2006). Memperlajari Pengaruh Suhu dan Lama Pengasapan Terhadap Mutu Ikan Manyung (*Arius thalassinus*) Asap (Studi Kasus di Desa Bendar, Kecamatan Juwana, Kabupaten Pati. <http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/49498/C06msa.pdf?sequence=1>. 19 Mei 2012.
- Anonim. (2011). Konsumsi Ikan di Bawah Angka Nasional. Suara Merdeka.com/V1/indeks.php/read/news/2011/11/23/102562. 18 Mei 2012.
- Anonin. (2012). Koran dan Kantung Plastik Bahaya Untuk Bungkus Makanan. <http://media.hariantabengan.com/index/detailkesehatanberitatext/id/25234>. 30 Mei 2012.
- Ariyani, F. dan Dwiwitno. (2010). Kajian Sensori dengan Metode *Demerit Point Score* Terhadap Penurunan Kesegaran Ikan Nila Selama Pengesan. http://www.google.co.id/url?sa=t&rct=j&q=rasio+ikan+dan+es+pada+penyimpanan+pada+wadah+berinsulasi.source=web&cd=3&ved=0CEgQFjAC&url=http%3A%2F%2Fjournal.undip.ac.id%2Findex.php%2Fteknik%2Farticle%2Fdownload%2F1933%2F1694&ei=2aq5T8rxNsblRQeekoTlBw&usg=AFQjCNHrwRJI6KYb0_QdlZwmPGwcDpfKkA. 21 Mei 2012.
- Astawan, M. (1997). Mengenal Makanan Tradisional Produk Olahan Ikan. Buletin Teknologi dan Industri Pangan, Vol VIII, No. 3, Th 1997. <http://isjd.pdii.lipi.go.id/admin/jurnal/83975862.pdf>. 11 Maret 2011.
- Blackburn, W. C.; P. J. Mc Clure. (2002). Foodborne Pathogens. Woodhead Publishing. Cambridge England.
- Budijanto, S.; R. Hasbullah; S. Prabawati; Setyadjit; Sukarno dan I. Zuraida. (2008). Identifikasi dan Uji Keamanan Asap Cair Tempurung Kelapa Untuk Produk Pangan. Jurnal Pascapanen 5 (I) 2008 : 32 – 40. http://pascapanen.litbang.deptan.go.id/media/publikasi/jurnal/j.Pascapanen.2008_1_4.pdf. 3 April 2011.
- Fardiaz, S. (1996). Prinsip HACCP dalam Industri Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Firleyanti, A. S. (2006). Evaluasi Bakteri Indikator Sanitasi di Sepanjang Rantai Distribusi Es Batu di Bogor. Jurnal Pertanian Indonesia Vol 11 (2). [http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/46404/JIPI_Aug06%20vol.11\(2\)%20hlm.28-36.pdf?sequence=3](http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/46404/JIPI_Aug06%20vol.11(2)%20hlm.28-36.pdf?sequence=3). 16 Mei 2012.
- Kohar, A.; dan B. A. Wibowo. (2009). Dampak Pengembangan Perikanan Budidaya terhadap Penurunan Kemiskinan, Peningkatan Pendapatan dan Penyerapan Tenaga Kerja di Jawa Tengah. <http://eprints.undip.ac.id/35266/1/Makalah-Kohar-Argo-JKT22Sept-11.pdf>. 18 Mei 2012.

Masithoh. (2008). Pengelolaan Lingkungan pada Sentra Industri Rumah Tangga Pengasapan Ikan Bandarharjo Kota Semarang. <http://eprints.undip.ac.id/18139/1/Masithoh.pdf>. 17 Maret 2011.

Mortimore, S. and C. Wallace. (1998). HACCP a Pratical Approach. Aspen Publication, Inc. Gaithersburg, Maryland.

NACMCF. 1992. *Hazard Analysis and Critical Control Point System*. National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods (NACMCF). Washington D.C.

Nastiti, D. (2006). Kajian Peningkatan Mutu Produk Ikan Manyung (*Arius thalassinus*) Panggan di Kota Semarang. http://eprints.undip.ac.id/17148/1/DWI__NASTITI.pdf. 28 April 2011.

Poernomo, D.; A.C. Erungan dan A. Haras. (2006). Pengaruh Konsentrasi Asap Cair dan Lama Perendaman Terhadap Mutu Fillet Cakalang (*Katsuwonus pelainis*) Asap yang Disimpan Pada Suhu Kamar. <http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/36740/seminar%20nasional%20tahunan%20IV%202.pdf>. 30 Mei 2012

Ray, B. and A. Bhuria. (2008). *Fundamental Food Microbiology*, Fourth Edition. CRC press. France.

Standar Nasional Indonesia (1992). Cara Uji Mikrobiologi Bagian 3 : Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) Pada Produk Perikanan. SNI 01-2332.3-2006. Dewan Standarisasi nasional.

Standar Nasional Indonesia (2009). Ikan Asap Bagian 1 : Spesifikasi. SNI 2725.1:2009. Dewan Standarisasi nasional. SNI 2725.1 - 2009. Ikan Asap. Pusat Standarisasi Industri Departement Perindustrian.

Standar Nasional Indonesia (2009). Ikan Asap Bagian 2 : Persyaratan Bahan Baku. SNI 2725.2:2009. Dewan Standarisasi nasional. SNI 2725.2 - 2009. Ikan Asap. Pusat Standarisasi Industri Departement Perindustrian.

Standar Nasional Indonesia (2009). Ikan Asap Bagian 3 : Penanganan dan Pengolahan. SNI 2725.3:2009. Dewan Standarisasi nasional. SNI 2725.3 - 2009. Ikan Asap. Pusat Standarisasi Industri Departement Perindustrian.

Standar Nasional Indonesia (2011). Cara Uji Mikrobiologi Bagian 9 : Penentuan *Staphylococcus aureus* Pada Produk Perikanan. SNI 01-2332.3-2006. Dewan Standarisasi nasional.

Sudarmadji, S.; B. Haryono.; dan Suhardi. (1989). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.

Suharna, C. (2006). Kajian Sistem Manajemen Mutu pada Pengolahan "Ikan Jambal Roti" Di Pangadaran – Kabupaten Ciamis. [http://eprints.undip.ac.id/16903/1/CUCU_SUHARNA .pdf](http://eprints.undip.ac.id/16903/1/CUCU_SUHARNA.pdf). 13 Maret 2011.

Swastawati, F. (2007). Pengasapan Ikan Menggunakan *Liquid Smoke*. Universitas Diponegoro. Semarang.

Tamaela, P. (2003). Menghambat Oksidasi Lipida pada Steak Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Asap Selama Penyimpanan. Jurnal Ichthyos, Vol. 2, No 2, Juli 2003 : 59 – 62. <http://isjd.pdii.lipi.go.id/admin/jurnal/22035962.pdf>. 3 April 2011.

Warintek.go.id 2000. Ikan Asap (Ikan Sale) Cara Pengasapan Cair. Pangan Ikan % 20 daging. % 20 telur %20 dan %udang/ikan _asap_cara_cair

Widiastuti, I.M. (2007). Sanitasi dan Mutu Kesegaran Ikan Konsumsi Pada Pasar Tradisional di Kotamadya Palu. Jurnal *Agroland* 14 (1) : 77 – 81. [http://isjd.pdii.lipi.go.id/admin/jurnal/141077781 .pdf](http://isjd.pdii.lipi.go.id/admin/jurnal/141077781.pdf) .1 November 2011.

Yuliawati, S.; Y. Hanani; Martini dan P. Ekawati. (2005). Kontaminasi Bakteri Pada Ikan Asap Sentra Industri Pengasapan Ikan dan yang Dijual di Pasar Kota Semarang. <http://eprints.undip.ac.id/20327/>. 26 September 2011.

